Duci Comas

# COMMERCE EXTÉRIEUR

DES PRODUITS DE

31

# L'INDUSTRIE LAITIÈRE

LAIT, BEURRES, FROMAGES, ŒUFS

DE 1869 A 1878

D'APRÈS LES DOCUMENTS OFFICIELS DES DOUANES

# RAPPORT PRÉSENTÉ A LA SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE

ET A LA SOCIÉTÉ CENTRALE DES INDUSTRIES CHIMIQUES ET AGRICOLES

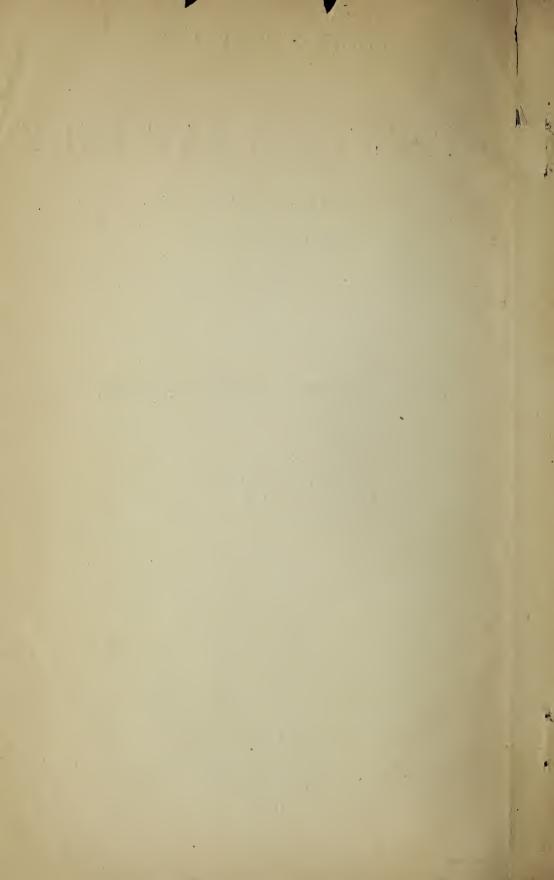
PAR

## MAURICE GUYOT

Membre de ces deux Sociétés, membre honoraire de la Société d'études économiques pour les réformes fiscales, etc.

### **PARIS**

AUX BUREAUX DE LA SÔCIÉTE ET DU JOURNAL L'INDUSTRIE LAITIÈRE 16, RUE SAUVAL, 16



# COMMERCE EXTÉRIEUR

DES PRODUITS DE

# L'INDUSTRIE LAITIÈRE

DE 1869 A 1878

#### LAIT EN NATURE.

L'importation du lait condensé tend de plus en plus à augmenter en France. Les chiffres montrent que depuis 1871 les entrées se sont considérablement accrues, puisque de 62,000 kil. nous sommes passés successivement par 3 millions en 1872, 3 1/2 millions en 1875, pour arriver à 3,692,000 kil. en 1878.

Les principaux pays qui nous envoient du lait sont la Belgique qui figure pour près de 3 1/2 millions kil. en 1878 et l'Allemagne pour 144,000. La Suisse, chose étonnante, n'est représentée que par 52,000 kil. en 1878, après avoir atteint le chiffre maximum de 55,700 kil. en 1875.

mum de 55,700 kil. en 1875.

Ces importations en 1878 nous ont coûté

738,403 francs.

La moyenne de l'importation de 1869 à 1873 (5 ans) a été de 1,160,014 kil., alors que celle des 5 dernières années 1874-78

s'est élevée à 3,444,703 kil.

C'est une chose remarquable de voir la France importer du lait condensé, elle qui a, pour ainsi dire, donné naissance à cette industrie. C'est ce qui a également frappé M. le Dr Gerber, de Thoune (Suisse) et M. le Dr Fleischmann.

C'est, en effet, au français Appert que revient l'honneur de s'être le premier sérieusement occupé de la conservation du lait. Selon sa méthode, le lait conservé paraît avoir été en usage en 1827, dans la marine française, pour l'approvisionnement des navires.

Aujourd'hui, cette industrie est exploitée sur une vaste échelle aux Etats-Unis et dans tous les pays d'Europe, en Suisse, en Belgique, en Allemagne, en Italie et surtout en Angleterre où de nombreuses et puissantes sociétés se sont fondées pour cette exploitation. La France, au contraire, qui a vu germer chez elle cette même industrie, se trouve aujourd'hui tributaire de ses voisins; elle se trouve dans la nécessité de demander au dehors un produit qui lui arrive grevé de frais de transport et d'un droit d'entrée des plus considérables. Le lait condensé importé de Suisse en France payant un droit de fr. 33 par 100 kil.

La France consommant comme il est dit une moyenne de 3 1/2 millions de kil. de lait importé, il serait donc à souhaiter que des Français prissent en main cette industrie. La chose, du reste, nous paraît urgente, car les autres pays vont vite en besogne. Pour ne citer qu'un fait, il nous suffira de vous direque la condensation du lait fait de grands progrès en Italie, notamment dans le Milanais, où la diminution dans la recherche du Parmesan a produit un grand avilissement dans les prix. On cite déjà dans cette province l'établissement de Böhringer et de Mylins susceptible de condenser 30,000 litres de lait frais par jour. La province de Milan, qui compte environ 150,000 vaches laitières, peut fournir du lait à cet établissement de 10 à 12 fr. les 100 litres.

Enfin, messieurs, vous penserez peut-être avec nous qu'il serait d'autant plus important de créer chez nous l'industrie de la condensation du lait que, d'après certaines personnes compétentes dans la question, le

lait vendu en nature par le producteur est d'un rapport pécuniaire plus élevé que le lait ayant subi une transformation, comme beurre ou comme fromage.

Il pourrait même se créer des usines attenant à la ferme même, comme on a créé

des distilleries agricoles.

Il y a peut-être là un essai à tenter au profit du producteur et du pays, et nous ajouterons, pour terminer, que la condensation du lait, si elle acquerrait en France un certain développement, procurerait à notre industrie sucrière un débouché qui ne serait pas à dédaigner, et dont le Trésor lui-même ne serait pas le dernier à profiter.

#### BEURRES FRAIS OU FONDUS.

Un coup d'œil jeté sur notre commerce extérieur de beurres frais ou fondus nous montre une importation croissante depuis 1871. Nous n'avions reçu durant cette année que 2 1/2 millions de kil., l'année suivante nous importons 3,300,000 kil. pour arriver avec une progression ascendante à 4 millions de kil. en 1876 et à 4,522,000 kil. en 1878. La somme représentée par les 2 1/2 millions de kil. importés en 1871 était de 8 millions de francs; en 1878, elle a atteint plus de 13 millions.

En somme, nous avons reçu de 1869 à 1873 3,177,996 kil., année moyenne, alors que le chiffre dépasse 3,781,000 de 1874 à 1878.

Mais il y a une compensation dans nos exportations qui de 2,453,000 kil., année moyenne de 1869-73 sont montées à 5,700,000 kil. de 1874-1878, année moyenne. Les principaux pays qui fournissent à la France les beurres frais ou fondus sont la Belgique, soit 2,600,000 kil. pour les 3 dernières années (1876 à 78) et l'Italie environ 1,400,000 kil. pour la même période; viennent ensuite l'Allemagne et la Suisse qui n'atteignent pas 200,000 kil. par an.

## BEURRES SALÉS.

L'importation des beurres salés en France est insignifiante: elle n'a jamais atteint 160,000 kil. ni dépassé 355,000 francs. Observons toutefois que le chiffre maximum que nous signalons ici a été atteint en 1878, alors que l'importation de 1877 était de 21,000 kil. et 54,000 fr. inférieure, et qu'en 1876, nous n'avions reçu que pour 283,000 francs de ces produits, soit 111,000 kil. Il y a donc entre 1876 et 1878 augmentation de 41,000 kil. et 78,000 fr. pour 1878.

Mais ce qui est plus inquiétant, et c'est

sur ce point que nous devons appeler l'attention des producteurs, c'est la diminution qui se manifeste depuis quelques années dans le chiffre de nos ventes de beurres salés à l'étranger. Il est vrai, à en juger par nos moyennes depuis 10 ans, que notre exportation qui n'avait atteint de 1867 à 1873, année moyenne, que 21,800,000 kil. s'est élevée de 1874-78 à 31,300,000 kil., année moyenne également. La moyenne annuelle des dix derniers exercices est 26,600,000 kil. Mais consultons le détail et nous y remarquerons la décroissance suivante:

1876 33,827,567 kil. et 84,658,918 fr. 1877 31,198,919 et 76,437,352

Nous tombons en 1878 à 27,086,773 kil. et 62,299,578 fr., soit en 1878 une diminution de 6,800,000 k. et de 22,300,000 fr., chiffres ronds.

Ces chiffres de 1878 sont tout au plus comparables à ceux de 1873, et encore ceux de 1873 dépassent-ils de 1,000,000 kil. et 3,600,000 fr. ceux de 1878.

On a cherché, messieurs, à expliquer cette diminution par la rareté, la mauvaise qualité, les prix élevés des fourrages depuis quelques années. D'autres ont fait intervenir diverses maladies qui auraient amoindri l'effectif des vaches laitières.

Ne dédaignons point ces considérations qui, dans une certaine mesure, ont pu exercer leur influence. Mais ces raisons ne sont pas les seules, il y en a de plus graves et la plus importante est surtout la concurrence que nous font les pays étrangers sur les marchés que nous fournissions autrefois à peu près seuls. L'Angleterre qui nous achetait en 1874, 29,000,000 kil. de beurre salé et 29 1/2 millions encore en 1876 ne nous a pris en 1877 que 25 1/2 millions et en 1878 notre exportation est revenue à 22,800,000, un peu plus qu'en 1869.

La Norvege qui de 196,000 kil. en 1874 était montée à 537,000 kil. en 1876 et 1,000,000 kil. en 1877 ne nous a pris en 1878 que 373,000 kil. de beurre salé. Est-ce à dire que la consommation diminue dans ces pays; les faits, messieurs, prouvent le contraire. Mais, nous le savons aujourd'hui, nous avons à lutter contre le bon marché des produits de certains pays et contre la qualité

de certains autres.

Depuis cinq ans, l'industrie beurrière a fait partout, en Europe et aux Etats-Unis, des progrès sensibles; chez nous, elle est restée stationnaire dans beaucoup de pays, et comme on l'a dit souvent : celui qui n'avance pas recule. Sur le marché anglais, les beurres de Bretagne ont particu-

lierement diminué comme prix et comme quantités importées. A quelle cause attribuer cette double dépréciation? A la négligence, à l'incurie, et presque toujours à l'ignorance dans les procédés de fabrication et même dans les méthodes d'élevage.

M. le vicomte de Neuville, membre du conseil de la Société de l'Industrie laitière, exposait récemment dans les termes suivants au concours de Saint-Pierre sur Dives la cause de la dépréciation de nos produits à l'étranger:

« Comment se fait-il que des contrées comme le Danemark et le Canada, qui ne possèdent aucun des avantages que la nature et la tradition nous ont départis, qui sont situés sous des latitudes tellement élevées et soumises à des températures tellement rigoureuses que les bestiaux doivent rester renfermés dans les étables une notable partie de l'année, comment se fait-il qu'elles aient pu, presque sans transition, entrer en concurrence avec nous? Il a suffi pour cela de quelques hommes de haute intelligence qui ont appliqué à l'industrie laitière les procédés les plus avancés de la science mo-derne, qui continuent à les perfectionner chaque jour et qui les ont vulgarisés dans leur pays par l'organisation de larges associations.

D'un autre côté, leurs populations ne possédant ni l'habileté ni les autres qualités de nos fermières normandes, ils y ont suppléé par des machines spéciales qui réalisent certaines opérations confiées dans nos pays à la dextérité de la femme. C'est ainsi que le délaitage s'opère par un instrument qui fait passer sous un cylindre cannelé, comme sous un laminoir, le beurre au sortir de la baratte, et lui enlève non seulement tout le petit lait, mais même toute l'eau qu'il peut contenir.

Ce n'est pas à dire toutefois que les beurres du Danemark et du Canada possèdent la finesse de qualité et la délicatesse d'arome des beurres d'Isigny, et même des bons beurres du pays d'Auge. Non seulement ils n'en approchent pas aujourd'hui, mais nous sommes convaincus qu'ils n'y atteindront jamais. Il nous reste encore des éléments de supériorité qu'aucune habileté ne saurait contrebalancer. Nos beurres fins, nos beurres bien préparés n'ont donc rien à redouter de la concurrence étrangère, mais il n'en est pas de même des beurres communs, dont nous voyons toujours de trop grandes quantités sur nos marchés. »

Mais à côté, et même avant toutes ces questions de fabrication, il y a la question d'alimentation, de logement, de propreté, du bétail, toutes choses souvent mal entendues et plus souvent encore négligées. C'est ce qu'a fait parfaitement ressortir un autre membre aussi dévoué que compétent de la Société laitière, M. Le Sueur qui, dans son compte rendu d'un concours qui a eu lieu à Cesson (Ille-et-Vilaine) il y a quelques mois, écrivait:

«Il est tellement vrai que la qualité du beurre varie suivant les terrains, que j'ai pu constater en Normandie des résultats très curieux provenant de changements de prairies des vaches laitières. Je n'en veux citer qu'un exemple bien saillant entre mille semblables.

Dans la même ferme se trouvent deux sortes de prairies bien distinctes, les unes sur un terrain d'alluvion, les autres sur un terrain calcaire. La laiterie de la ferme est toujours tenue avec le même soin, le beurre toujours fait avec le même appareil et les mêmes précautions. Cependant, chaque fois que les vaches changent de côté, le beurre se modifie. Dans le premier cas, il est d'une densité moindre et d'une moins bonne conservation, il est aussi d'un parfum moins délicat que dans le sècond.

Les prairies situées dans un terrain calcaire donnent au contraire un beurre beaucoup plus dense et d'une parfaite conservation, cela tient évidemment à la nature de l'herbe qui est plus grasse dans les terrains d'alluvion.

Après cette remarque, il est facile de comprendre l'influence que la nourriture des animaux peut avoir sur la qualité du beurre. Chaque plante fourragère a donc été étudiée, et le choix des fabricants est bien fixé maintenant.

En étudiant les beurres soumis à notre examen, j'ai remarqué, sans tenir compte du délaitage, deux points principaux de dissemblance entre les beurres de La Prévalaie et les beurres de Normandie:

Un goût de gras et un goût d'étable.

Le goût de gras vient sans doute de la grande quantité de choux que l'on donne comme nourriture aux vaches laitières. Cette plante excite beaucoup la production du lait, mais ce lait a une saveur particulière qui se retrouve dans le beurre. Voilà donc une première réforme à apporter pour l'amélioration des beurres de Bretagne. A cela, le producteur breton me répondra que beaucoup de terrains qu'il a à sa disposition ne sont pas susceptibles de supporter avantageusement une autre culture. Je ne me rends nullement à cet argument; cette ques-

tion mérite d'être étudiée sérieusement, elle

en vaut la peine.

Le goût d'étable qui se produit vient essentiellement de la manière dont sont traitées les vaches. Réduites toute l'année à un régime de stabulation mixte, elles ne sont pas maintenues dans un état suffisant de propreté. Les mamelles ne me paraissent pas lavées assez souvent, ou mal, si elles le sont.

Les fumiers ne sont pas non plus enlevés autant de fois qu'il le faudrait : les vaches en rentrant le soir à l'étable retrouvent presque toujours leurs dépôts de la nuit précédente; de là difficulté de maintenir les mamelles propres, et mauvaise odeur dans les écuries. Le beurre produit dans de telles conditions ne sera jamais bon. Il faut abandonner cette méthode de stabulation ou tout au moins s'il est nécessaire de la conserver, faut-il arriver à obtenir une propreté parfaite en enlevant régulièrement les dépôts, et en mettant de la paille fraîche chaque fois que les vaches rentrent; par ce moyen, il ne faudra plus laver les mamelles ou du moins fort rarement. »

Ces digressions, messieurs, vous auront sans doute semblé un peu longues; mais nous avons pensé, cette étude devant être livrée à la publicité, qu'il ne suffisait pas de signaler le mal, mais qu'il fallait aussi indiquer les remèdes quand surtout leur efficacité est généralement reconnue et quand leur application ne dépend que d'un peu d'intelligence et de bon vouloir.

#### FROMAGES.

Nous abordons, messieurs, un sujet qui n'offre point un moindre intérêt que les prédents, car si la France est un grand pays producteur de beurre, elle est appelée à devenir un grand producteur de fromages. Cette question est d'autant plus importante que si pour le beurre, la fabrication indigène suffit et au delà à notre propre consommation, notre production fromagère est inférieure à nos besoins comme le prouvent les chiffres que nous avons relevés, puisque pour les fromages de pâte ferme la moyenne de notre importation depuis 10 ans a dépassé de plus de 9 millions celle de notre exportation.

Nous fabriquons deux sortes de fromages: les uns, dits de *pâte molle*, sont jusqu'ici restés dans le pays à un million de kil. près par an, qui s'exporte.

Dans cette variété figurent pourtant ces fromages de Brie qui forment une importante production en Seine-et-Marne, Comment se fait-il que ces fromages si goûtés de tous les connaisseurs n'aient pas encore trouvé au dehors la place qu'ils devraient y occuper? C'est une question que se posent aujourd'hui et que cherchent à résoudre tous les hommes qui s'occupent de l'industrie laitière et qui y voient une source de richesse pour la France.

Dans les pâtes fermes qui forment la deuxième variété de notre production fromagère, nous sommes plus heureux sous le rapport de l'exportation; car alors que les pâtes molles ne sortent que pour un million de kil. par an, les pâtes fermes figurent à la sortie pour une moyenne annuelle de

2 1/2 millions kil.

Maintenant passons des généralités aux détails : c'est principalement de l'Allemagne et de la Suisse que nous tirons nos fromages

importés dits de pâte molle.

Mais, alors que nos achats en Allemagne restent soutenus à environ 900,000 kil. par an, depuis 5 ans, les arrivages de la Suisse s'élèvent progressivement et nous les voyons figurer en 1878 pour 366,000 kil., contre 300,000 en 1877; 171,000 en 1876 et 96,000 seulement en 1875. — Les autres pays, parmi lesquels nous voyons la Belgique, ne nous envoient que des quantités insignifiantes.

Pour les pâtes fermes, deux contrées se trouvent au premier rang comme nos fournisseurs. La Hollande qui nous envoie 5 millions de kil. par an; puis la Suisse qui, même en 1878, a dépassé ce chiffre.

Vient ensuite l'Italie, mais les envois de ce pays semblent éprouver un ralentissement. Les importations d'Angleterre dont on s'est beaucoup effrayé n'ont pas dépassé 109,000 kil. par an, depuis 1874. Toutefois, avec le goût qui se porte de plus en plus sur certaines espèces anglaises, le Chester et le Stilton notamment, nos producteurs feront bien de veiller.

Arrivons aux sorties. Elles sont bien réduites comparativement à nos entrées comme nous vous l'avons dit.

Cependant nous remarquons une certaine amélioration pour les pâtes molles. Pour ces sortes, nous ne possédons les chiffres officiels que depuis 1872 : l'exportation s'élevait alors à 825,000 kil. à peine, représentant 1,360,000 fr.; 1873 augmente de 105,000 kil. et de 175,000 fr.; en 1875, nous dépassons 1,266,000 kil. et atteignons près de deux millions de francs; après une année d'arrêt, l'exportation s'accroît de nouveau, arrive à plus de 1 1/2 million de kil. pour aboutir en 1878 à près de 1,800,000 kil., représentant une valeur de 2,606,000 fr. C'est-à-dire,

constatons-le tout de suite, que l'exportation de 1878 a été de plus du double de celle de

1872 comme quantité.

Cela, messieurs, prouve qu'il y a eu de grands efforts tentés de ce côté, qu'il y a eu sans aucun doute de nouvelles améliorations dans nos procédés de fabrication, et surtout, chose non moins essentielle peut-être dans

nos procédés d'emballage.

L'exportation de nos fromages de pate ferme a moins varié. Nous sortons en 1869 environ 2,350,000 représentant 6,563,000 fr.; nous ne trouvons en 1878 que 2,510,400 kil., soit 3,765,000 fr., c'est un peu plus de fromage exporté, mais 46 0/0 de moins d'argent encaissé. Nous remarquons que nos exportatious faiblissent sur l'Allemagne, où elles ont baissé de plus de 50 p. 0/0 depuis 1876.

En Angleterre, par contre, l'augmentation est croissante; nous avons approché de 100,000 kil. en 1878 contre 83,000 et 66,000 en 1877 et 1876, mais elle ne suffit pas pour relever notre commerce, car, pendant les cinq dernières années, nous avons acheté à l'étranger, en fromage de pâte ferme pour 13,647,000 fr. de plus que nous ne leur en avons envoyé et nous avons le regret de le dire, nous avons payé en 1878 à l'importation des fromages 14,000,000 francs.

Que ressort-il de ces chiffres? ce que nous annoncions au début, c'est-à-dire une production insuffisante qui devrait encourager nos fabricants, puisque pour cette denrée, la lutte n'est pas sur le terrain étranger, mais chez nous-mêmes; puisque, au contraire, ce sont les produits des autres pays qui viennent sur nos propres marchés nous provoquer, et s'il fallait des chiffres plus probants, nous dirions que la France consomme environ 100,000,000 de kil. de fromages, et qu'elle n'en produit guère plus de 80,000,000 kil. Si notre production indigène augmente pas, il faudra que l'importation vienne combler notre déficit.

Mais, il ne suffit pas de produire, il faut produire bon et surtout meilleur que l'étranger. C'est pourquoi nous rappellerons ici, les conseils que donnait récemment à ses compatriotes un des principaux fabricants de fromages de Brie, M. Jules Benard, de Coupvray, en engageant vivement les producteurs « à appliquer les plus grands soins dans la nourriture des animaux, et dans les procédés rationnels de fabrication. » — (Jules Benard, de la Fabrication des fromages de Brie.)

### DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

Ici, messieurs, se termine l'examen de tout ce qui concerne l'industrie laitière. Mais il existe un autre produit qui touche de très près à cette industrie et dont nous parlerons: il s'agit des œufs. Mais avant d'aborder ce sujet, nous croyons utile de résumer, en quelques chiffres, le montant annuel et moyen de notre commerce extérieur des produits de la laiterie proprement dite depuis dix ans.

1869-1878.	Importation.	Exportation.
Lait ! { Kil. Fr.	23,023,580 4,605,300	
Beurres Kil. frais ou fondu. Fr.	34,798,590 113,586,400	40,781,500 127,145,767
Beurres salés. Kil. Fr.	1,448,230 3,609,000	266,022,760 626,995,962
Fromages pâte molle. Kil.	9,953,170 14,903,000	8,697,480 11,846,927
Fromages Kil.	106,776,560 178,929,598	24,057,840 42,525,549

#### ŒUFS.

Une industrie qui touche de près à l'agriculture et surtout au commerce de la laiterie, puisqu'on les confond souvent ensemble, c'est l'élevage des volailles et la vente de leur produit le plus direct, les œufs.

On ignore généralement le chiffre exact de la production des œufs en France, mais en tous cas doit-elle être considérable, puisque en dehors d'une consommation extraordinairement grande dans notre pays, nous trouvons moyen d'exporter plus de 23 millions de kil. d'œufs par an, déduction faite d'une importation moyenne et annuelle de 5 millions de kil. Ces importations qui, du reste, tendent à augmenter depuis 1876 nous

arrivent principalement de l'Italie, de la Belgique et tout récemment de la Hongrie, dont les expéditions se distinguent par une recherche aussi élégante que pratique dans

le procédé de l'emballage

En effet, alors que l'Îtalie nous envoie ses œufs dans de longues caisses de bois blanc, et qu'ainsi les œufs arrivent souvent à destination en état plus ou moins tonservé, le commerce hongrois, pour éviter la casse, et aussi une perte importante, à certaines époques de l'année, dispose ses œufs dans de petits casiers en carton, dans lesquels l'œuf ne peut pas jouer.

Il nous a paru bon de signaler cette méthode dont pourraient profiter nos propres

expéditeurs français.

Notre importation d'œufs depuis 1869 jusqu'en 1878 inclus, s'est élevée à 58,404,420 kil. représentant 70,633,369 fr., soit année moyenne 5,840,442 kil. et 7,063,337 fr. 1877 et 1878 ont des chiffres supérieurs à cette moyenne, comme nous vous le signalions tout à l'heure. Y a-t-il dans cette augmentation des arrivages exotiques le fait d'une production insuffisante en France pour répondre à tous les besoins intérieurs et extérieurs, ou bienest-ce le fait d'une concurrence

en règle? Ce serait une question à résoudre; mais toujours est-il que si nos importations ont dépassé la moyenne annuelle décennale en 1876-1877 et 1878, nos exportations pourtant encore élevées des deux dernières années sont inférieures à la moyenne annuelle décennale de nos débouchés.

En effet, alors que, de 1869-1878, cette moyennes'est maintenue à plus de 31,900,000 kil., elle n'a atteint en 1877 que 27,100,000 kil. et en 1878 26,400,000 kil., alors qu'en 1875, l'exportation avait dépassé 34,400,000

kil.

Peut-être enfin ne faut-il chercher la cause de cette réduction que dans les circonstances qui, en 1877 et 1878, à cause du mauvais temps pluvieux, ont été peu favorables à la reproduction de la volaille et partant à une réduction dans notre effectif gallinacé?

Quoiqu'il en soit, nos exportations d'œufs sont encore importantes et pour les dix années écoulées 1869-1878, elles ont fait entrer dans les caisses des producteurs français:

292,818,585 francs nets.

Une pareille branche de commerce méritait bien qu'on s'en occupât dans ce travail statistique.

### ANNÉE 1879

Voici maintenant les renseignements officiels que nous relevons dans les documents des douanes parus le 20 janvier, pour les années 1877, 1878 et 1879:

LAIT. — L'importation du lait condensé continue d'augmenter. Nous avons reçu en 1879: 356,000 kil. de plus qu'en 1878, et 603,000 kil. de plus (soit plus de 16 pour 100) que pendant la période quinquennale 1874-78. Avec l'introduction de plus en plus grande dans les habitudes françaises de l'emploi du lait condensé, nous croyons donc qu'il y aurait lieu de favoriser, dans notre pays, la création de l'industrie de la condensation du lait. C'est une question que nous prenons la liberté de renvoyer à la Commission du lait, présidée par M. le docteur Bergeron.

FROMAGES. — Nos importations ont sensiblement dépassé en 1879 celles de 1878, aussi bien pour les pâtes fermes que pour les pâtes molles. La progression qui n'était que modérée en 1878 et 1877, devient inquiétante pour 1879. Comparativement à la moyenne annuelle quinquennale, nous avons

reçu 4,024,390 kil. de plus, soit plus de 28 pour 100.

BEURRES. — L'augmentation est également manifeste: en 1879, 500,000 kil. de plus pour les beurres frais qu'en 1878; et 1,287,778 kil. sur la moyenne de 1874 à 1878 (5 ans). Les beurres salés nous arrivent aussi plus abondamment; nous en avons reçu, cette année passée, près de 692,139 k. de plus qu'en 1878, et 712,293 de plus que 1874-78. Bref, en 1879, nous avons importé: 5,916,000 kil. contre, année moyenne, 1874-78, 3,915,925 kil., soit une augmentation de 2,000,075 kil. ou environ 33 pour 100 de plus. C'est peu brillant!

Œurs. — L'importation des œufs s'accroît aussi comme nous l'avons signalé dans notre rapport pour 1869-78. Nous avons reçu en 1879, 1,174,600 kil. de plus qu'en 1878, et 1,641,458 kil. de plus qu'en 1874-78, année moyenne, soit sur cette moyenne quinquennale, une augmentation de 28 pour 100.

L'exportation n'est pas des plus favorables pour nous.

		IMP	ORT	ATION.		1			EXP	ORTATIO	ON.		
1874-1878. Moyenne annuelle.	3.444.703	10.397.490	11.460.709	3.781.722	3.915.929	5.840.442	1874-1878. Moveme annuelle	2.497.191	3.885.684	5.702.416	37.051.269		31.928.898
1877.	3,405,679	10.143.804	11.389.582	4.271.793	4.395.007	6.066.860	1877.	2.347.129 1.515.697	3.862.826	6.509.697 31.198.919	37.708.616	512.971	27.122.035
1878.	3.692.016	11.852.399	13.232.208	4.522.857	4.677.218	6.307.389	1878.	2.510.427	4.307.714	6.371.545	33,458.318	778.146	26.393.935
1879.	4.048.000	13.709.700	15.485.100	5,069,500	5.916.000	7.481.900	1879.	1.410.065	2.865.422	4.777.295 22.965.786	27.743.081	825.809	23.714.026
	K	* *	~	s s	8			X * *	~	8 <b>8</b>	2	8	
	LAIT	<ul><li>pâtes fermes.</li><li>pâtes molles.</li></ul>	TOTAL	BEURRES  — frais  — salés	Total	ŒUFS de volailles		FROMAGES  — pâtes fermes.  — pâtes molles.	TOTAL	BEURRES  — frais  — salés	Total	MARGARINE	ŒUFS de volailles

LAIT. — Il est inutile de répéter ici que nous n'exportons pas un kilogr. de lait.

Fromages. — Notre exportation des pâtes fermes qui, en 1878, avait dépassé celle de 1877, est sensiblement inférieure en 1879 à 1877, et à la moyenne des cinq dernières années, soit une diminution de 50 pour 100 environ ou 1,400,000 k. contre 2,497,000 k. Pour les pâtes molles, nous sommes très inférieurs à 1878 (322,000 kil. de moins), mais nous dépassons encore la moyenne quinquennale de 66,850 kil. Soit, mais c'est bien peu!

En résumé, notre exportation de fromages de toutes sortes, en 1879, est inférieure de 1,442,292 kil., environ 40 à 50 pour 100, à celle de 1878; de 1,000,000 kil. à celle de 1877 (33 pour 100); et d'autant, 33 pour 100, à celle de 1874-78.

BEURRES. — Notre exportation de beurres frais qui, en 1878, présentait une diminution de 138,000 kil. sur 1877, mais une augmentation de 669,000 kil. sur la moyenne des cinq dernières années, a considérable-

ment fléchi en 1879; 1874-78 avait donné une moyenne de 5,702,400 kil.; 1878 s'était élevé à 6,371,500 kil.; 1879 est tombé à 4,777,300 k. à peine, soit 17 pour 100 de moins que la moyenne 1874-78.

Les beurres salés ne sont pas plus favorisés; nos envois ont beaucoup diminué depuis trois ans, mais surtout en 1879:

soit sur 1878, une diminution de 4,100,000 k., et sur 1874 à 1878 (moyenne quinquennale) une diminution de 8,382,000 kil., soit plus de 25 pour 100.

En résumé, nous exportions de 1874 à 1878, année moyenne, 37 millions de kilog. de tous beurres, nous nous abaissons à 33 1/2 millions en 1878, et à 27,750,000 k. en 1879, soit environ 27 pour 100 de moins que la dernière moyenne quinquennale.

ŒUFS. — Nous avons vu plus haut que nos importations augmentaient; nos exportations continuent à diminuer; il y a déjà longtemps de cela. Nous exportions:

De 1874-78 (année moyenne) 31,928,000 k. Nous tombions en 1877 à 27,122,000 — — 1878 à 26,394,000 Pour finir en. . . . 1879 à 23,714,000

soit une différence de 2,680,000 k. sur 1878; 3,408,000 kil. sur 1877 et 8,214,000 kil. ou 25 pour 100 sur la dernière moyenne annuelle quinquennale.

Approximativement, nous résumerons donc, comme suit, notre commerce de 1879, comparaison faite avec 1874-78, cinq dernières années:

Importa	ations.	Exportations.				
Lait +	16 º/o		» °/o			
Fromages. +	28	_	33			
Beurres +	33	_	27			
Œufs +	28	_	25			

Nous avons donc importé en plus que les années moyennes 1874-78, 16 pour 100 plus de lait; 28 pour 100 plus de fromages; 33 pour 100 plus de beurre et 28 pour 100 plus d'œufs; et nos exportations ont diminué, sur

cette même moyenne, de : fromages 33 pour 100; beurre 27 pour 100; œufs 25 pour 100. C'est triste!

Nous avons vu plus haut que l'importation des fromages de *pâte dure* avait augmenté, cette année, de près de 2 millions de kilogrammes. Cette augmentation est le résultat des envois de la Suisse qui a fait entrer en France, en 1879, 7,120,700 kil. contre 5,608,630 kil. et 4,291,883 kil. en 1878 et 1877.

La cause de cet accroissement nous a été fournie, par notre honorable vice-président, M. Colin, député.

Avant le mois de juillet, les fromages suisses acquittaient à leur entrée en Allemagne un droit de 12 fr. 50 par 100 kil. A partir de cette époque le droit fut doublé et élevé à 25 fr. par 100 kil. (Voir *L'Industrie laitière* du 27 juillet 1879.) La Suisse, ne pouvant plus vendre en Allemagne d'aussi grandes quantités qu'autrefois, profita des tarifs peu élevés de la France pour lui envoyer son trop plein.

Tel fut le motif de la démarche que fit M. Colin, député du Doubs, près de la commission des tarifs de douanes, pour lui demander de doubler nos droits d'entrées sur les fromages; demande qui, d'ailleurs, fut

favorablement accueillie.

